

HACKBRATEN

einfache Art

- 1 kg Hackfleisch
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 dl Milch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Büschel Petersilie
- 2 Eier
- **Fleischgewürz**
- etwas Butter
- 2 El Paniermehl

Sauce

- 1 Zwiebel
- 1 El Bratbutter
- 3 dl Rotwein
- **3 dl braune Sauce**
- Salz und Pfeffer



-
- Das Toastbrot in der Milch einweichen, leicht ausdrücken und zum Hackfleisch geben. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken und ebenfalls beifügen. Verklopfte Eier dazugeben, würzen und alles gut kneten.
 - Aus der Hackfleischmasse einen länglichen Braten formen und in eine gebutterte und mit Paniermehl bestreute Cakeform von 30 cm Länge füllen.
 - Im auf 170 Grad vorgeheizten Backofen etwa 80 Minuten backen.
 - Für die Sauce Zwiebel hacken und in der heissen Bratbutter etwas andünsten, mit dem Rotwein ablöschen und mit der braunen Sauce auffüllen. Etwas einköcheln lassen, abschmecken und eventuell mit wenig Mehl oder Speisestärke binden.
 - Hackbraten aus der Form stürzen und in Tranchen schneiden. Auf einer Platte anrichten, mit der Sauce übergossen und servieren.

Dazu passen

Kartoffelstock oder Hörnli

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.

BRAUNE SAUCE

- 2 kg Natura-Beef Knochen
- 4 El Öl
- 200 g Rüebli
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Lauch
- 1 grosse Zwiebel
- 80 g Tomatenpüree
- 5 l Wasser
- 1 l Rotwein
- Salz und Pfeffer
- 6 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 20 zerdrückte Pfefferkörner
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Büschel Petersilie
- 50 g Speisestärke



1. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knochen darin allseitig gut anrösten (eventuell zweimal).



2. Gemüse in grobe Stücke schneiden und mitdünsten.



3. Tomatenpüree begeben und unter ständigem Rühren mitrösten. Mit 1½ l Wasser ablöschen und wieder einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Mit Rotwein ablöschen und mit Wasser auffüllen, salzen.



4. Sauce aufkochen, abfetten und abschäumen. Gewürze begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 4 Stunden köcheln lassen.



5. Sauce durch ein Tuch passieren, wieder aufkochen und um die Hälfte reduzieren.

6. Speisestärke mit etwas Rotwein auflösen und die Sauce damit binden, abschmecken. Unter gelegentlichem Rühren die Sauce im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Eine Woche im Kühlschrank haltbar oder portionsweise tiefkühlen.

Ergibt etwa 3 Liter Sauce.